

FRUŻELINA CZEREŚNIOWA

Frużelina czereśniowa to czereśnie w żelu, które są słodkim, owocowym dodatkiem do kremu w torcie. Frużelina czereśniowa idealnie sprawdzi się w [kremie śmietankowym](#) lub [czekoladowym](#).

Polecam również [żelkę z czereśni](#)

Składniki:

- 200 g świeżych / mrożonych **czereśni bez pestek**
- 1/2 łyżki cukru lub więcej, do smaku
- 1/2 łyżeczki soku z cytryny lub więcej, do smaku
- 1,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej + 2 łyżki zimnej wody

1. Świeże czereśnie drylujemy.
2. **Mrożone lub świeże czereśnie** umieszczamy w garnku. Zасыпуjemy cukrem i dodajemy sok z cytryny. Gotujemy owoce na mniejszym ogniu, raz po raz mieszając je, aż zmiękną i puszczą sporo soku.
3. **Do miękkich owoców dodajemy mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w wodzie.** Cały czas mieszając, gotujemy czereśnie na małym ogniu, aż sok zgęstnieje (fruzelina będzie miała **konsystencję gęstego kisielu**).
Następnie wyłączamy palnik i studzimy fruzelinę.
4. **Jeśli fruzelina po dodaniu skrobi ziemniaczanej nadal będzie rzadka, dodajcie więcej mąki ziemniaczanej rozpuszczonej w wodzie. Niektóre czereśnie puszczają więcej soku.**

Uwagi:

1. Mrożonych czereśni nie rozmrażamy wcześniej.
2. Frużelina czereśniowa z tego przepisu wystarczy do przełożenia 1 **blatu tortu o śr 18-20 cm.**
3. Więcej przepisów na owoce dodatki do tortów znajdziesz w: [FRUŻELINY](#) lub [ŻELKI](#)
4. Czereśnie w żelu po ostygnięciu można włożyć do lodówki, aby szybciej zgęstniały. Warto to zrobić w okresie letnim.

Smacznego ☐

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.